



活動簡章



2020世界廚王台北爭霸賽籌備委員會

中文地址：11494 台北市內湖區舊宗路1段16號3樓 (三合一商業大樓)

電話TEL：+886-2-27961234#318 活動主要聯絡人：曹小姐

傳真FAX：+886-2-27901266

E-mail：chtda@ms72.hinet.net



“世界廚王”寶座等你來挑戰



一、競賽前言

睽違數年，世界廚王爭霸賽終於在2020年將重現台灣。廚王爭霸賽自2007年開辦迄今已邁入第12個年頭了，歷屆賽事已累積超過12個國家地區，2000位以上來自世界各地的中餐界領袖及各地中餐名廚齊聚台灣，為中餐廚藝界打造一個優良的國際交流平台，讓全世界廚師可以藉此機會切磋研習提昇技藝，更讓來自世界各地的廚界菁英，對台灣美食文化的多元性及包容性有更深入的認識，進而提供國際間餐飲文化發展趨勢融合的大舞台。

同時，由於廚王爭霸賽所堅持公平、公正的賽事原則，並在世界中餐名廚交流協會李耀雲會長及林振國理事長的積極協助下，先後在江蘇華西村、上海、深圳等地成功舉辦賽事，廣受好評，本賽事已逐漸成為全球中餐業矚目的廚藝交流平台。

世界廚王台北爭霸賽數年來，承蒙海內外餐飲界先進及國際間各餐飲相關團體領袖的長期支持，期待在你我共同努力下，通過此次國際美食盛會為廣大的海、內外廚師，提供一個全球性的廚藝觀摩研習的良機，進而讓中餐飲食文化在全球發光發亮！



“世界廚王”寶座等你來挑戰





2020世界廚王台北爭霸賽

二、競賽沿革

1、2007年6月

台北廚王爭霸賽在台北市長郝龍斌及台北市勞工局長蘇盈貴大力支持下，於台北世界貿易展覽中心二館展開序幕，初試啼聲，人潮洶湧。

2、2009年6月

於台北世界貿易展覽中心二館辦理第二屆，並邀請來自全球6個國家地區之優秀廚師進行國際邀請賽，籌劃為期四天的活動，餐飲名店、世界名廚雲集，四天活動創造6萬人次的參觀人潮。

3、2011年6月

於台北花博爭艷館舉辦四天精采活動，同時邀集世界中餐名廚交流協會擔任協辦，世界中國烹飪協會楊柳會長球之中餐領袖逾600人同時參與盛會，更有來自全球10個國家地區之優秀廚師參賽為台灣首見最大型之國際餐飲盛會。雖開幕適逢塑化劑風暴，影響參觀人潮，但對於整體國際餐飲交流，依然建立起良好的觀摩平台，也對台灣美食在國際上的影響力作出了最大的宣傳效益。

4、2012年4月

世界中餐名廚交流協會於江蘇華西村召開年會，同時舉辦2013 世界廚王華西村爭霸賽，廚王爭霸賽籌委會之工作團隊連同實踐大學徐近平老師、澎湖科技大學餐旅系主任吳烈慶副教授、知名美食家束煥新老師及資深名廚張華九老師受邀協助整場賽事進行，與華西村之工作團隊密切合作，圓滿完成首次跨國合作之世界廚王爭霸賽。

5、2013年6月

有鑑於國外來台參與之餐飲領袖及優秀廚師日益增加，同時外貿協會舉辦之台北國際食品機械包裝等有關餐飲食品展覽已辦理數十年，為讓國際及全國餐飲界，更認識台灣的食品業發展，特配合該活動展期，辦理四天的活動。讓來台參與之海外人士深覺收穫良多，藉由靜態展覽與動態的精彩全球廚師競技，更增加世界廚王台北爭霸賽的可看性及吸引力，也讓這個國際餐飲交流的平台，成為國際廚師界躍躍欲試，極力爭取廚師最高榮譽的指標競賽。

“世界廚王” 寶座等你來挑戰



6、2015年4月

世界中餐名廚交流協會於上海召開年會並舉辦相關競賽，廚王爭霸賽之工作團隊與徐近平老師、吳烈慶副教授、張華九大師亦協助辦理比賽項目，同時本會並受理台灣區參賽選手之報名事宜。

7、2016年6月

時值台北市餐飲業職業工會國家考場暨職訓中心落成，特假本會位於台北市內湖區職訓中心及辦公大樓舉辦。

8、2017年10月

本會廚王工作團隊12人受託擔任2017世界廚王深圳爭霸賽評審室工作。

三、2020世界廚王台北爭霸賽合作單位

指導單位：台北市政府（暫訂）

主辦單位：台北市餐飲業職業工會 聯合主辦：世界中餐名廚交流協會

**另將廣邀各國家、地區參與之相關餐飲職業團體，擔任大賽的支持單位。

**各相關餐飲職業團體協會之重要領導幹部，大會將聘為賽事組委會。

**其他相關合作單位確認後將另行公告於活動官網

四、競賽內容

一、比賽日期：2020年4月18-19日。(預估日期，正確期程以活動官網公告準)

二、說明會日期：2020年4月17日(星期五)。(預估日期，正確期程以活動官網公告準)

三、活動日期：2020年4月17-24日。(預估日期，正確期程以活動官網公告準)

四、比賽組別及比賽地點：

4-1比賽組別：食雕藝術創作個人組、創意料理雙人賽、團體賽

※所有報名隊數未達12隊取消該組比賽。

4-2比賽地點：台北市內湖區舊宗路一段16、18號4樓（技術士技能檢定中心國家考場）。



2020世界廚王台北爭霸賽

伍、參賽資格

- 5-1. 所有參賽選手需滿16歲以上（於西元2004年4月15日前出生）。
- 5-2. 團體組（不分職業與校園）：4人一組，所有參賽選手需以同一單位為隊名報名參加為原則。
如非屬同一單位須另訂隊名參賽，獲獎者憑參賽隊名頒發團體獎座1組及個人獎牌、個人獎狀(每人一張)。
★選手需出具單位之合法立案證明（如營利事業登記證或工（公）協會之立案證明影本）服務單位之工作證明書或學校之推薦函。
- 5-3. 各競賽組別報名截止日為2020年2月27日(星期四)下午5時前。以送達籌委會之時間為準。
- 5-4. 參賽隊伍限制,因比賽場地受限,故團體賽均限制為30隊，雙人賽限48隊。依完成報名及繳款手續之優先順序定之。(海外隊伍可報到時再繳款，但須在2020年2月27日前完成完整之報名手續)
- 5-5.
 - 5-5-1 參賽報名費：（不含住宿、交通、旅遊）
食雕藝術創作個人組每人新台幣1,500元（海外選手USD\$50元）
創意料理雙人組每組新台幣4,500元（海外選手每組USD\$150元）
團體組每隊新台幣9,000元（海外選手每隊USD\$300元）
 - 5-5-2. 觀摩團及選手住宿費及餐費收費標準如下：
收費標準：1.世中廚海外會員、觀摩團每人每日收費120美元（或800元人民幣）。參賽選手每人每日收費100美元（或700元人民幣），不含參賽報名費。
2.以上為4月17日至4月20日之收費標準（包含在台期間之食、宿、交通）。
3.選擇（4月21日至4月24日）參加高雄、屏東旅遊行程之嘉賓，需另繳三日三夜之旅遊團費新台幣15000元（或450美元）。
***以上所有行程，住宿單房者，每人每晚需補房差60美元（或400元人民幣）。

表格下載：活動日程表請見附件3

（請至活動官網 <http://www.chtda.org.tw> 下載）

5-6. 比賽獎勵：

各組獎勵方式

(參賽隊伍12隊(含)以下) 比賽取冠軍一名、亞軍一名、季軍一名。

(參賽隊伍13-24隊) 比賽取冠軍一名、亞軍二名、季軍二名。

(參賽隊伍25隊(含)以上) 比賽取冠軍一名、亞軍二名、季軍三名。

團體組及雙人組獲獎者憑參賽隊名頒發最高指導單位團體獎盃(只發給參賽單位一座)及個人獎牌、獎狀(獲獎隊伍每位選手1張及參賽單位1張)、獎金(如下附表)。

個人組獲獎者頒發獎盃一座及個人獎牌、獎狀、獎金(如下附表)。

名 次	冠 軍	亞 軍	季 軍
食雕藝術創作個人組	NT\$ 30,000元	NT\$ 20,000元	NT\$10,000元
創意料理雙人組	NT\$ 70,000元	NT\$ 50,000元	NT\$30,000元
團體組	NT\$150,000元	NT\$100,000元	NT\$50,000元

※未進入前三名之選手均頒發優勝金質獎狀，以茲鼓勵。

5-7. 各組參賽選手必須與報名時相同不得更換，有重大情事者，需於賽前7日提出相關證明。

5-8. 報名方式：

☆參賽隊伍請依大會規定之制式表格製作，於2020年2月27日(星期四)前一律電郵至本會電郵信箱：chtda@ms72.hinet.net，以便主辦單位後續作業。逾期者比照評分標準違規項目下規定辦理。

☆參賽選手資料 [附件 1 -1及附件1-2] 一需附照片，請詳填電子郵件信箱、聯絡電話與行動電話號碼。

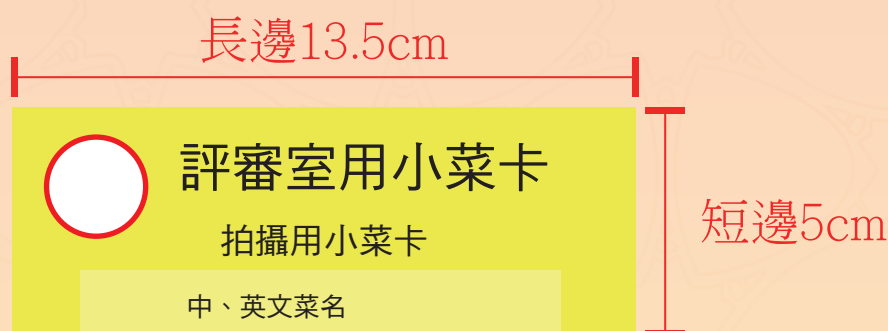
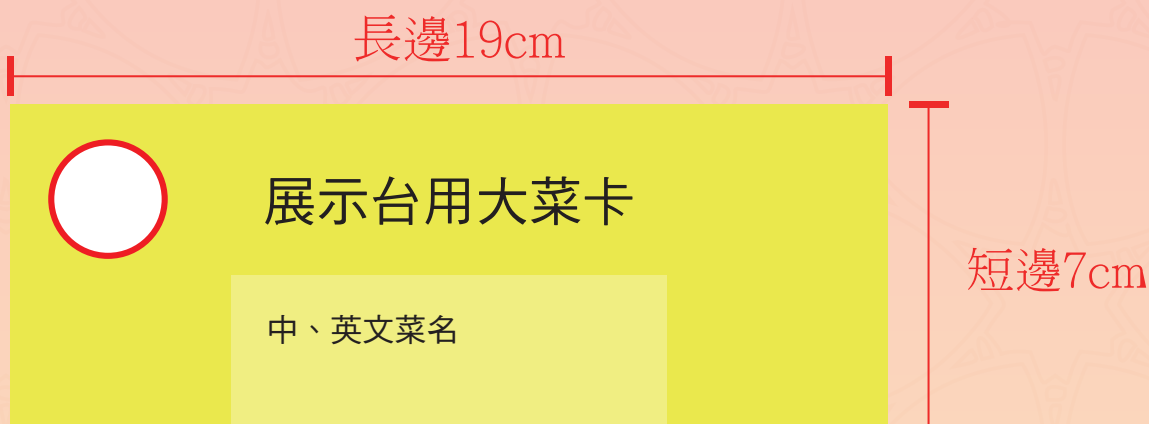
☆參賽同意書 [附件 1 -3]

☆菜餚配方及製作說明 [附件 1 -4、1-5、1-6]—請用word文書作業系統輸入。

☆比賽之菜卡設計—每一道菜餚，需自行製作三份菜卡(如下列樣式)，供展示用之菜卡尺寸規格為長19*寬7cm*1份。供評審及拍攝用之菜卡尺寸規格為長13.5cm*寬5cm*2份，要能直立於展示桌上，且菜卡之內容填寫要求(食雕藝術創作個人組及創意料理雙人組、團體組皆以中文呈現為主、但如料裡中有涉及異國料理得以中文及該國料理名稱並呈方式呈現)。



2020世界廚王台北爭霸賽



- ☆相關參賽表格請至活動官網 [http : //www.chtda.org.tw](http://www.chtda.org.tw) 下載。
- ☆各組參賽者如欲修改菜餚名稱，須於比賽日期前20天（2020年3月23日前）向大會籌委會申請修改，並附修改後之菜餚配方及製作說明、菜卡一併電郵至大會籌委會，不接受電話及傳真申請修改，逾期者依比賽辦法扣分並現場自行製作菜卡。（食雕藝術創作個人組菜卡由參賽者自行製作）。

☆報名辦理方式：

收件者：2020世界廚王台北爭霸賽籌備委員會

中文地址：11494 台北市內湖區舊宗路1段16號3樓(三合一商業大樓)

English address：3F.,No.16,Sec.1,Jiuzong Rd.,Neihu Dist.,Taipei City

11494,Taiwan (R.O.C.)

電話TEL：+886-2-27961234#318 傳真FAX：+886-2-27901266

E-mail：chtda@ms72.hinet.net

匯款分行及帳號戶名：

華南銀行(代號008)中華路分行148-20-0291696

戶名：台北市餐飲業職業工會

匯款後請與承辦人曹小姐確認。

六、競賽規則

- 6-1. 比賽日期為2020年4月18日（六）至4月19日（日）共分二天進行。正確比賽日期及排程，視報名隊伍多寡調整，主辦單位將另行公告。
- 6-2. 參賽選手比賽須穿廚師制服，每名選手將會獲得大會現場贈送廚師帽、圍裙，以便比賽及出席頒獎典禮穿戴。
- 6-3. 各組比賽時間及比賽爐台分配，將於2020年4月2日(星期四)由本會通知各組參賽隊伍並公佈於活動官網 <http://www.chtda.org.tw>。
- 6-4. 海外選手說明會日期訂於2020年4月17日(星期五)(時間、地點同參賽時間一併公告)。
- 6-5. 會場及賽場進出規定
 - 6-5-1. 參賽選手需持識別證，方能進入比賽場地。
 - 6-5-2. 參賽選手須著大會指定之服裝，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話。
- 6-6. 出賽程序規定
 - 6-6-1. 選手請於報到時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查。
 - 6-6-2. 當日參賽隊伍需於賽前15分鐘進入比賽場地，且需全員參加由評審長所召開之賽前簡報。
 - 6-6-3. 第一聲鑼（哨）響，表示比賽開始。
 - 6-6-4. 比賽結束前10分鐘，提示比賽結束時間。
 - 6-6-5. 第二聲鑼（哨）響，表示比賽結束，所有進行中製作之動作必須立刻停止，並立即清理比賽現場和撤出選手自備之所有用品。
- 6-7. 材料、餐盤及成品烹調規定
 - 6-7-1. 創意料理雙人組、團體組大會將提供所有比賽所需之主、副食材及調味料。參賽選手除自備刀具或餐盤及展台展示用品外，不得攜帶任何食材或調味品進入比賽場。食雕藝術創作個人組所有材料均由參賽選手自備。
 - 6-7-2. 所有賽程需全程現場實際操作，作品取量依各組別規定「取量展示用、取量評審用」餐盤上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑…等）。



2020世界廚王台北爭霸賽

- 6-7-3. 創意料理雙人賽展台擺飾空間180*60*75公分，團體賽展台擺飾空間180*180*75公分，本次競賽參賽隊伍可自行決定是否布置（**但展台布置不列入評分。**）
- 6-7-4. 大會不提供餐盤，各參賽隊伍需自行準備，自備的盛器不可有商號註明，如有商號，則必須遮蓋，大會將提供標籤予參賽者填寫中、英文姓名及國籍，選手填妥後貼在盛器底下，方便認明。
比賽盛器不限制呈現方式【**整盤或套餐**】
- 6-7-5. 每場賽程作品於拍攝完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，未待大會通知先自行撤場者、未完成清洗工作及未完成撤場工作者，每項各扣比賽總平均分5分。
- 6-7-6. 為鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲。嚴禁曾經參與過比賽的作品不宜再製作陳列，否則評審得作為扣分標準。比賽後一週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次分數之名次遞補。
- 6-8. 比賽現場廚具及器具、主副食材、調味料。

烘焙器具明細表

編號	名稱	數量	編號	名稱	數量
1	擀麵棍(長棍)	1根	12	擠花袋	1個
2	擀麵棍(圓棍)	1根	13	量杯	1個
3	隔熱手套	1雙	14	3入電子夾	1組
4	塑膠刮板(黃)	1片	15	滾輪刀(附夾)	1組
5	塑膠刮板(白)	2片	16	麵包夾	1隻
6	橡皮刮刀-大	1隻	17	小夾	1隻
7	橡皮刮刀-小	1隻	18	蛋糕鏟(三角)	1個
8	麵團溫度計	1隻	19	蛋糕鏟(長型)	1個
9	打蛋器	1個	20	攪拌木棒	1隻
10	毛刷	1隻	21	量匙	1組
11	花嘴(20齒)	1個	22	活動蛋糕模(8吋)	1個

“世界廚王” 寶座等你來挑戰



6-8-1. 大會提供每組設備清單（創意料理雙人組、團體組使用之器具）

名 稱	數量	名 稱	數量
工作檯(水槽、調理台、爐台)	1組	攪拌盆(直徑27cm)	4個
抽油煙機	1台	反口油桶(內徑26cm)	1個
快速爐灶	2組	疏離(內徑30cm可瀝水用)	1個
西式爐	4口	配菜盤(直徑22cm)	14個
炒菜鍋含蓋（直徑37&35cm）	2組	馬口碗(不鏽鋼製15cm)	16個
砧板(木頭及白色塑膠)30*45cm	各1塊	筷子(不鏽鋼製)	1雙
鍋鏟（平）	2把	木長筷子	1雙
炒杓直徑12cm	1把	蒸籠(內徑38cm)	1組
大漏杓28-30cm	1把	蒸籠布	1塊
量杯240c.c	1個	麵粉篩30-40篩目	1個
量匙1T.1t.1/2t.1/4t	1組	漏油網28-30cm	1支
磨薑板	1個	湯鍋(直徑24cm)	1個
打蛋器	1支	果汁機	1台
拔毛夾	1支	清潔用品	1組
剪刀	1把	點火槍	1支
開罐器	1支	調味盒	1組
夾盤器	1支	保鮮盒（大、中、小）	各3個
長夾	1支	廚房紙巾	1包
肉槌	1支	抹布	4條
削皮刀	1把	保鮮膜	1條
去鱗器	1把	錫箔紙	1條
秤子（1kg）	1個	刀組	自備
電鍋附飯匙	1組	餐盤	自備
中式湯匙不銹鋼製	2支	壽司竹簾	自備
作品展示檯：白色桌布	1張	牙籤	公共區
秤子（3kg）	公共區	烤箱60寬*65深*33高cm	1台
		烤盤 35cm*45cm	1個
塑膠袋(531)	公共區	烘培器具（明細請見第8頁）	1組

6-8-2 主辦單位提供之主食材

主食材

全雞(1.5kg)



光鴨(2kg)



台灣鯛魚片



白蝦(1隻/2兩)



豬里肌肉



牛肉(肉眼)



中卷(透抽)
(1支/300g)



雪花鰺
(600-800g)



“世界廚王” 寶座等你來挑戰



6-8-3 主辦單位提供之副食材

香菜



番茄



珊瑚藻



洋蔥



青紅黃甜椒



雞蛋



西蘭花



香菇



鹹蛋黃



蘆筍



蔥



青江菜



四季豆



杏鮑菇



冬瓜



白蘿蔔



鮮香菇



檸檬



龍鬚菜



胡蘿蔔



家鄉肉



板油



美白菇



蘿蔓生菜



芋頭



薑



芹菜



台灣山藥



蒜頭



馬鈴薯



南瓜



辣椒



開陽



荸薺



台灣絲瓜



小黃瓜



菠菜



香茅



九層塔



紅蔥頭



“世界廚王” 寶座等你來挑戰



6-8-4 主辦單位提供之點心餡料

點心餡料

奶油餡



鳳梨餡



豆沙餡





2020世界廚王台北爭霸賽

6-8-5. 主辦單位提供之基本調味料如下：

編號	項目	編號	項目	編號	項目
01	沙拉油	02	紅標米酒	03	醬油膏
04	醬油	05	白醋	06	地瓜粉
07	黑胡椒粉	08	烏醋	09	辣椒醬
10	白胡椒粉	11	砂糖(赤砂)	12	蕃茄醬
13	鹽	14	蠔油	15	香油
16	味淋	17	白綿糖	18	白芝麻
19	黑芝麻	20	太白粉	21	紹興酒
22	淡口醬油	23	茶葉	24	枸杞
25	當歸	26	紅棗	27	咖哩
28	紅麴醬	29	乾辣椒	30	麥芽糖
31	韓式辣椒醬	32	芥末油	33	花椒油
34	澄粉	35	熟豬油	36	花椒
37	奶油	38	快速酵母	39	泡打粉
40	魚露	41	酸辣醬	42	高、中、低筋麵粉

七、評審須知

- 7-1. 評審方式：由主辦單位依每組比賽屬性產生一名召集人，遴選評審委員（含國內、外專門師傅、美食家、媒體、管理階層）五至七名，以確保比賽之公平性。
- 7-2. 每位評審應於選手報到前半小時至評審室報到，並依規定檢查參賽隊伍之配方表，並得於比賽中進行評審事宜。

- 7-3. 每位評審需參加由評審長於賽前15分鐘所舉行之賽前簡報，並協助評審長進行之比賽注意事項說明。
- 7-4. 每位評審基於高度責任感，評分應秉持公正、公平、透明化原則，勿與選手交談。
- 7-5. 每位評審成績表上若有修改處請簽名確認。

八、成績公佈

- 8-1. 各組比賽完全結束後，當日公佈於賽場內公佈欄，並公告於活動官網
<http://www.chtda.org.tw>
- 8-2. 頒獎：請所有得獎隊伍於頒獎典禮上台領取及所有參賽隊伍皆須於2020年4月20日（星期一），參加頒獎典禮及閉幕酒會。

九、其他相關事項及權利

- 9-1. 主辦單位對比賽中所使用之烹調方式、配方及所拍攝或錄影的成品照片或圖像保留全部權利，參賽選手同意無條件提供主辦單位作為廚王食譜或任何宣傳之用，並一律簽署參賽同意書[附件1-3]，如未簽署即表示未完成報名手續，不得參賽。
- 9-2. 為製作出版廚王食譜所需，展示菜餚請特別注重外觀及整體造型。（不可使用凝膠、非食用色素，以避免造成拍攝效果不彰）
- 9-3. 主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總評審長向參賽隊伍說明。
- 9-4. 主辦單位概不保管參賽隊伍所攜帶之器材及個人物品。
- 9-5. 參賽隊伍之服裝，請選手自備。
- 9-6. 若有未盡事宜，悉依主辦單位裁決之。



2020世界廚王台北爭霸賽

十、競賽規則

個人賽-食雕藝術創作組：比賽時間為180分鐘。

	作品主題 - 選手自設主題呈現	比賽材料 - 選手自備
動態蔬果	由選手自由發揮，激發潛能和創意使食雕技術發揮效能並得以落實運用在餐飲宴會場合，提升餐飲藝術文化品質	指定材料：南瓜、芋頭、胡蘿蔔 3種材料必須占作品之70%，搭配其他蔬果食材1-3種呈現。
成品規格	尺寸大小不限，但須注意展台規格 90cm×180cm。	
比賽方式	動態食雕藝術創作競技比賽時間為3小時 以現場雕刻方式競技，選手必須就大會指定之材料規定，創作發揮。 1. 工作兼展台規格90cm×180cm、大會提供廚餘桶1個、抹布2條、砧板1個。 2. 刀具、材料選手自備。 3. 參賽選手需附作品設計理念說明單於比賽當日報到時繳交(用電腦繕打)。(如附件四)。	
比賽規定	材料可事先去皮，不得事先描繪刻畫，有違規或不符合要求者，將被評審扣分。	
評分標準	1. 比賽成品評分以一百分為滿分。 2. 比賽成品評分如下： 1. 創意(30%)—開發、創造、發明、新思維(新技術新構想) 2. 造形(30%)—整體造形、神韻、美感和協調性 3. 刀工(30%)—雕工的潔淨成熟度 4. 設計理念說明(10%) 3. 成品之分數係由所有評審所評分之加總後，再除以評審人數所得之平均數值(小數點後保留3位)。 4. 成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成平均後扣分，扣分標準如下： 違規項目 1. 未依規定報到時間報到、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交主題設計理念說明單…，以上每一項違規各扣總平均分5分。 2. 先自行撤場者及未完成撤場工作者，各扣總平均分5分。 5. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。 6. 每道成品評分中若有個別評審與所有評審之計分平均值差距在10分【不含10分】，由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。 7. 凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。	

“世界廚王” 寶座等你來挑戰



創意料理雙人組：比賽時間為90分鐘，選手製作三道菜餚。

前菜比賽開始後60分鐘出菜。10分鐘後出熱菜，80分鐘後出點心。

比賽成品（出菜順序）：前菜一道-->熱菜一道-->點心一道

比賽菜餚	前菜創意料理	熱菜創意料理	點心 (鹹甜冷熱、中西日式皆可)
主、副材料	1. 參賽選手需依據大會統一提供之主、副食材，選取適用之材料及數量，製作菜餚(不得自行攜帶任何材料)，並事先開立菜餚配方表於報名時繳交，大會將依各隊申請之配方表所示之品項、數量，事先準備材料，於報到後交與各隊。 2. 所有成品需於現場製作完成。		
調味品及特殊調味料	由大會統一提供(如6-8-5)。 不可攜帶任何特殊調味料、高湯、滷汁、醬汁入場。		
特殊器具	不可攜帶任何器具及模具(只能攜帶刀具及餐盤)		
菜餚成品	製作十人份，包含展示用6人份及評審用2人份、攝影用2人份。(試吃份量每份需150公克以上)。		
菜餚呈現	以套餐或整盤呈現皆可。(展台尺寸180*60*75)		
比賽成品要求	1. 口味以呈現原有之色、香、味為主，講究衛生，主、副材料配搭合理均衡，盤飾造型自由發揮。 2. 考量成本及實用性：建請參賽者酌量考慮實用性及成本利潤。 3. 所有餐盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。 4. 成品必須以不違反食品安全、食用健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料…等)。 5. 食材運用：材料安排有條理、工作技巧運用恰當、正確安排工作時間。 6. 衛生安全：工作場所及服裝清潔，製作食品時應注意衛生與食品安全。 7. 整體造型創意：配料和配菜必須協調，配搭恰當、簡單、意念創新。		
注意事項	※醬汁及滷汁部分：現場烹煮、調製。		
評分標準	評分標準： 1. 比賽成品評分，每道菜以100分為滿分。 2. 每道成品之分數，係由所有評審所評分數之加總後，再除以評審人數所得之平均數值（小數點後保留3位數）。 3. 各參賽選手之總成績，係由其所參賽之每道成品的平均分加總後得之。 4. 評分標準及項目如下：		



2020世界廚王台北爭霸賽

評分標準

前菜創意料理		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工/火候	20	8	10	12	13	15	17	19
創意/實用性	20	8	10	12	13	15	17	19
食材運用	10	3	3	4	5	6	7	8
菜餚擺飾	10	3	3	4	5	6	7	8
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

熱菜創意料理		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工	20	8	10	12	13	15	17	19
火候	20	8	10	12	13	15	17	19
食材運用	10	3	3	4	5	6	7	8
菜餚擺飾	10	3	3	4	5	6	7	8
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

點心		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
造型	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工/火候	20	8	10	12	13	15	17	19
擺盤裝飾	10	3	3	4	5	6	7	8
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

5. 評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分，並應詳列扣分原因。
6. 每道成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成平均後扣分，扣分標準如下：
 - 違規項目
 - 1.未依規定報到時間報到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交菜單…，以上每一項違規各扣總平均分5分。
 - 2.未依規定出菜時間出菜，每道菜扣總平均分2分。
 - 3.先自行撤場者及未完成撤場工作者，每項各扣總平均分5分。
7. 比賽時間結束未完成之該道作品即不算分，並立即停止動作。
8. 每道成品評分中若有個別評審與所有評審之計分平均值差距在10分【不含10分】，由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。
9. 凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。

“世界廚王” 寶座等你來挑戰



團體組：比賽時間為2.5小時，製作四道菜餚。

出菜順序：前菜一道→熱菜二道→點心

比賽開始後，第90分鐘出第一道菜，其後每隔15分鐘依序出菜，必須在第135分鐘完成點心出菜。

	前菜	熱菜一	熱菜二	點心 (鹹甜冷熱皆可)
主、副材料	1. 參賽選手需依據大會統一提供之主、副食材，選取適用之材料及數量，製作菜餚(不得自行攜帶任何材料)，並事先開立菜餚配方表於報名時繳交，大會將依各隊申請之配方表所示之品項、數量，事先準備材料，於報到後交與各隊。 2. 所有成品需於現場製作完成。			
調味品及特殊調味料	由大會統一提供(如6-8-5)。不可攜帶任何特殊調味料、高湯、滷汁、醬汁入場。			
注意事項	※醬汁及滷汁部分：現場烹煮、調製。			
菜餚成品	製作十人份，包含展示用6人份及評審用2人份、攝影用2人份。(試吃份量每份需150公克以上)			
菜餚呈現	以套餐或整盤呈現皆可。(展台尺寸180*180*75)			
比賽成品要求	1. 口味以呈現原有之色、香、味為主，講究衛生，主次材料配搭合理均衡，盤飾造型自由發揮。 2. 所有餐盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。 3. 成品必須以不違反食品安全、食用健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料…等)。 4. 比賽菜餚與評審評分菜餚須同一鍋烹調製作。			
評分標準	評分標準： 1. 比賽成品評分，每道菜以100分為滿分。 2. 每道成品之分數，係由所有評審所評分數之加總後，再除以評審人數所得之平均數值(小數點後保留3位數)。 3. 各參賽選手之總成績，係由其所參賽之每道成品的平均分加總後得之。 4. 評分標準及項目如下：			



2020世界廚王台北爭霸賽

評分標準

前菜		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工	20	8	10	12	13	15	17	19
食材運用	20	8	10	12	13	15	17	19
菜餚擺飾	20	8	10	12	13	15	17	19
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

熱菜1.2		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工	20	8	10	12	13	15	17	19
火候	20	8	10	12	13	15	17	19
食材運用	10	3	3	4	5	6	7	8
菜餚擺飾	10	3	3	4	5	6	7	8
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

點心		很差	差	稍差	及格	尚好	好	很好
口感(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
造型	30	13	15	17	19	21	23	25
刀工/火候	20	8	10	12	13	15	17	19
擺盤裝飾	10	3	3	4	5	6	7	8
菜單完整性	10	3	3	4	5	6	7	8

5. 評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。
6. 每道成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成平均後扣分，扣分標準如下：

違規項目

 1. 未依規定報到時間報到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交菜單…，以上每一項違規各扣總平均分5分。
 2. 未依規定出菜時間出菜，每道菜扣總平均分2分。
 3. 先自行撤場者及未完成撤場工作者，每項各扣總平均分5分。
7. 比賽時間結束未完成之該道作品即不算分，並立即停止動作。
8. 每道成品評分中若有個別評審與所有評審之計分平均值差距在10分【不含10分】，由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。
9. 凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。

“世界廚王” 寶座等你來挑戰



[附件 I -1] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

2020世界廚王台北爭霸賽參賽報名表(一)

報名組別	個人組 ☐ 食雕藝術創作組 雙人組 ☐ 創意料理雙人組 團體組 ☐ 團體賽（校園及職業，國內及海外混合競賽）			
通訊地址	□□□ - □□			
聯絡人姓名	連絡電話			
	行動電話			
E-mail（必填）			國別	
單位/隊伍名稱	（雙人組及團體組需填寫隊名，校園組請以學校名稱為單位）			
參賽者資料(以下欄位務必完全填寫)				
	1	2	3	4
姓名(中)				
姓名(英)				
出生日期				
連絡電話				
行動電話				
職 稱				



2020世界廚王台北爭霸賽

[附件 1 -2] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

2020世界廚王台北爭霸賽報名表(二)

*照片檔：請以附加檔案方式 E-mail至活動小組電子郵件信箱`chtda@ms72.hinet.net`(照片電子檔勿小於500K),檔名命名請以參賽組別及參賽選手姓名作為標準(例：創意料理雙人組XXX)

*所有內容版權皆屬大會所有,亦將作為廚王出版刊物內容,敬請將其詳細填妥,以便資訊傳達完整

參賽組別：

(必填) 參賽隊名：

(必填)

參賽者	1	2	3	4
姓名				
照片				
在職(服務、工作、在校)證明	★黏貼完成後，請以掃描檔傳送至本會郵件信箱 <code>chtda@ms72.hinet.net</code> ★黏貼處			

[附件 I -3] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

2020世界廚王台北爭霸賽參賽同意書

立同意人參加2020 世界廚王台北爭霸賽同意遵守下列條款：

1. 本比賽活動所有攝、錄影之圖、影像及參賽者相關創意內容，均為【台北廚王爭霸賽】主辦單位所有。
2. 本比賽活動之智慧財產權屬【台北廚王爭霸賽】主辦單位所有，任何轉載、複製等利用，請先取得大會同意。
3. 台北廚王爭霸賽已由主辦單位取得商標專用權，除特別授權外，任何人士不得未經台北廚王爭霸賽主辦單位的書面同意，以任何方式抄襲、更改、複印、出版、上載、傳送及發放本活動資訊及材料。
4. 主辦單位視實際需要，保留修改比賽規則之權利。
5. 為維持本活動高度品質並保障所有參賽選手之權利，未經大會同意，不得擅自接受媒體訪問。
6. 本同意書所有未盡事宜，應由雙方本於平等互惠原則共同協議之，協議不成，則雙方同意以台灣士林地方法院為第一審管轄法院。

報名組別	個人組 ☐ 食雕藝術創作組 雙人組 ☐ 創意料理雙人組 團體組 ☐ (校園及職業均可)			
聯絡人姓名	連絡電話			
	行動電話			
E-mail (必填)				國別
單位/隊伍名稱	(雙人組及團體組需填寫隊名，校園組請以學校名稱為單位)			
參賽者資料(以下欄位務必完全填寫)				
	1	2	3	4
姓 名				
身分證字號 或護照號碼				
簽名簽章欄				

*參賽同意書簽署完成請於2020年2月27日(四)下午五點前以掃描檔傳送至大會郵件信箱 chtda@ms72.hinet.net。

*所有參賽選手均須親自簽名&身分證號,未親自簽名或蓋章者，視為未完成報名手續。



2020世界廚王台北爭霸賽

[附件 I -4] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

2020世界廚王台北爭霸賽菜餚配方及製作說明

報名組別	☐ 創意料理雙人組				出菜順序	前菜→熱菜→點心				台		
參賽隊伍/隊名											數	
菜餚名稱	(前菜)				(熱菜)				(點心)			
	中文 名稱	數量	中文 名稱	數量	中文 名稱	數量	中文 名稱	數量	中文 名稱	數量	中文 名稱	數量
主食材												
副食材 配料												
調味料												
作 法/ 特色說明												

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。

[附件 I -5] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

2020世界廚王台北爭霸賽菜餚配方及製作說明

報名組別	☐ 團體組		出菜順序		前菜→熱菜1→熱菜2→點心			台	
參賽隊伍/隊名							數		
菜餚名稱	主食材		副食材/配料		調味料		作法/特色說明		
	中文名稱	需求量	中文名稱	需求量	中文名稱	需求量			
(前菜)									
(熱菜1)									
(熱菜2)									
(點心)									

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。



2020世界廚王台北爭霸賽

[附件 I -6] *表格請自行至活動官網<http://www.chtda.org.tw>下載

所主題情境文案：

作品名稱及涵義情境和創作設計理念文字敘述，請參賽選手自行製作，規格以A4西卡紙製作護貝(顏色不拘)文字以桌卡方式立置作品右側，文案不得出現作者或是公司名稱。

2020世界廚王台北爭霸賽 食雕藝術創作主題設計理念說明單

作品	中		
	英		
作品規格	長	寬	高 (cm)
材料			
01		05	
02		06	
03		07	
04		08	
理念說明單			

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。



附件2 2020世界廚王臺北爭霸賽暨世界中餐名廚交流協會第十二屆年會 日程表及收費標準

收費標準 本活動收費以新台幣、美金、人民幣計價計算					
日期	時間	活動內容	地點		
4月17日 (五)	全日	各國嘉賓報到	台北圓山大飯店	(4/17-4/20) ***世中餐海外會員、觀摩團每人每日收費120美元(或800元人民幣)。 ***參賽選手每人每日100美元(或700元人民幣),以實際在台住宿之日數計算(含食、宿、交通,不含參賽報名費)。 ***住宿單房每人每晚須補差額60美元(或400元人民幣)。 各項行程詳見活動日程表。 ***台灣選手或世中廚台灣會員收費標準: 1. 住宿圓山飯店每人每晚新台幣2000元(兩人房)單房每人每晚新台幣4000元。 2. 參加各項晚宴每人每晚新台幣2000元(憑卷入場)	
	18:00-21:00	歡迎晚宴(晚宴後隨即召開選手說明會及評審會議)	台北圓山大飯店		
	07:00-11:00	團體賽第一場(含報到、佈展、清潔、觀摩)	台北市內湖區舊宗路一段18號4樓		
	11:30-15:30	團體賽第二場(含報到、佈展、清潔、觀摩)			
4月18日 (六)	16:00-20:00	團體賽第三場(含報到、佈展、清潔、觀摩)	另訂		
	19:00-21:00	接待晚宴(名廚之夜)			
	07:30-10:30	雙人賽第一場比賽(含報到、佈展、清潔、觀摩)	台北市內湖區舊宗路一段18號4樓		
	10:30-13:00	雙人賽第二場比賽(含報到、佈展、清潔、觀摩)			
4月19日 (日)	13:30-16:00	雙人賽第三場比賽(含報到、佈展、清潔、觀摩)		另訂	
	16:30-19:00	雙人賽第四場比賽(含報到、佈展、清潔、觀摩)			
	19:30	世界名廚之夜	台北圓山大飯店暫定		
	07:00-14:00	自由活動			
4月20日 (一)	14:30-17:30	世中廚第十二屆年會、大合照	另訂		
	18:00-20:30	世界廚藝達人英雄宴			
	20:30	自由活動(逛士林或寧夏夜市)	高雄國賓大飯店		
	4月21日 (二)	07:00-20:30			全日高雄旅遊
4月22日 (三)	全日	全日高雄旅遊	墾丁凱撒大飯店	(4/21-4/24) 參加高雄屏東三日遊行程,每人需另繳三日三夜之旅遊費用15000元(或450美元或3500元人民幣)	
	4月23日 (四)		屏東墾丁旅遊		
4月24日 (五)		全日送機	台北圓山大飯店		



附件3

2020世界廚王台北爭霸賽暨世界中餐名廚交流協會第12屆年會 報名表

海外人士參賽選手及世中廚會員、觀摩團班機住宿旅遊報名表 (表格不敷使用請自行活動官網: <http://www.chtda.org.tw> 下載影印)

國家(地區)		出席團體名稱			電 郵									
聯繫人姓名		手 機			電 話									
編號	姓 名	護照號碼 出生日期	性別	房間安排 單房 雙房	世中廚 海外會 員 V	觀摩 團員 V	評委 V	選手 V	抵台日期 抵台時間	抵台班機 航班號碼	離台日期 班機時間	離台班機 航班號碼	高雄屏東 三日遊 4/21-4/23 V	在台 日數
1	中文 姓名													
	本國 姓名													
2	中文 姓名													
	本國 姓名													
3	中文 姓名													
	本國 姓名													
4	中文 姓名													
	本國 姓名													
5	中文 姓名													
	本國 姓名													
6	中文 姓名													
	本國 姓名													
7	中文 姓名													
	本國 姓名													

- * 世界中餐名廚交流協會聯繫人: 李 彬 秘書 行動電話: +86-13570724969 E-MAIL: iacc2005@163.com
- * 台灣台北市餐飲業職業工會聯繫人: 呂美惠 總幹事 聯繫電話: +886-2-27961234分機321 傳真: +886-2-27901266 E-MAIL: chtda@ms72.hinet.net
- * 收費標準: 世中餐海外會員、觀摩團每人每日收費120美元(或800元人民幣), 參賽選手每人每日100美元(或700元人民幣), 以實際在台住宿之日數計算(含食、宿、交通, 不含參賽報名費)。**住宿單房每人每晚須補差額60美元(或400元人民幣), 各項行程詳見活動日程表。
- * 海外貴賓、選手、世中廚會員、觀摩團如要參加本會安排之旅遊行程, 請於格內勾(V)選, 並請於2020年2月27日回覆大會籌備處, 以利接、送機及食、宿之安排。





2020世界廚王台北爭霸賽暨 世界中餐名廚交流協會第十二屆年會

2020 World Championship of Cookery in Taipei

聯合主辦單位：



台灣.台北市餐飲業職業工會



世界中餐名廚交流協會

活動日期：2020年4月17-20日

活動地點：台灣.台北